COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence)

MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE
Levures Sélectionnées

56e Année. T. 112. — N° 52 Dimanche 24 Décembre 1939

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 28 DEC 1939

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-:- Rendements très augmentés, parfois doublés -:-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

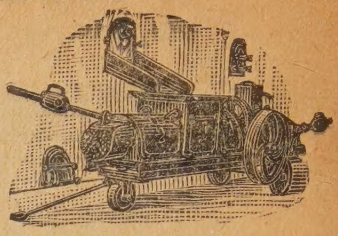
SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de Vi
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

PÉRA FRÈRES

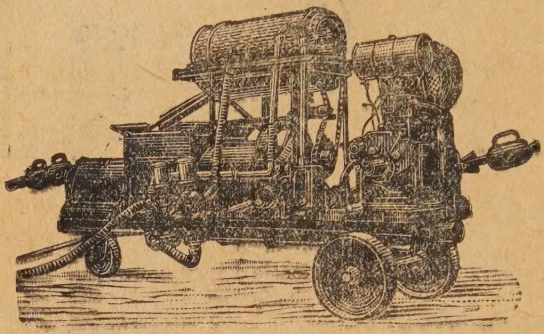
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

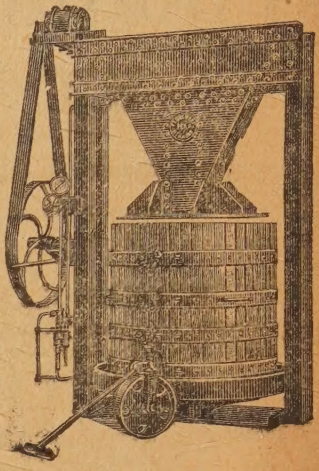


(Déposée France & Etranger)

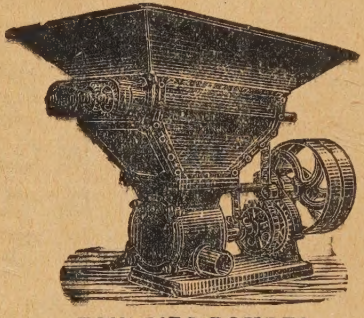
Matériel Vinicole moderne



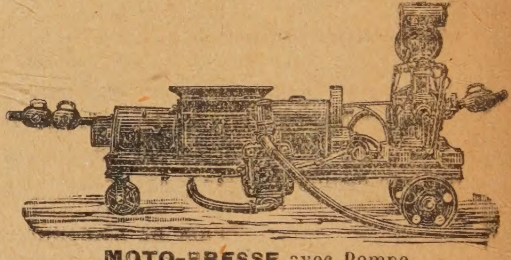
MOTO-PRESSE avec Pompe et Débourbeur



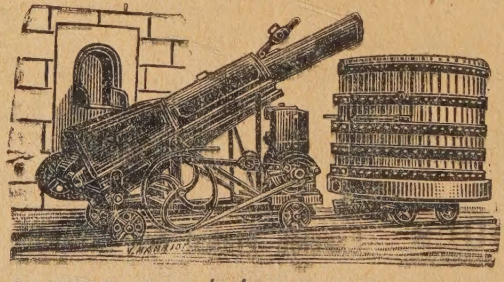
PRESSES HYDRAULIQUES en acier
PRESSES à Grande Surface
à 3 maies tournantes



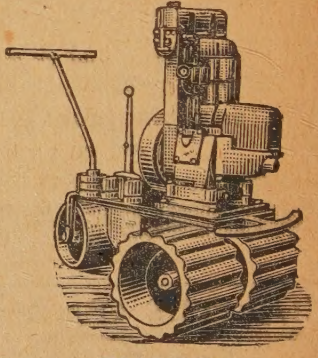
FOULOIRS-POMPES
avec prise de moûts sous les rouleaux



MOTO-PRESSE avec Pompe



COMPRESSEUR-ÉLÉVATEUR de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



TASSEUR
de marcs en silos

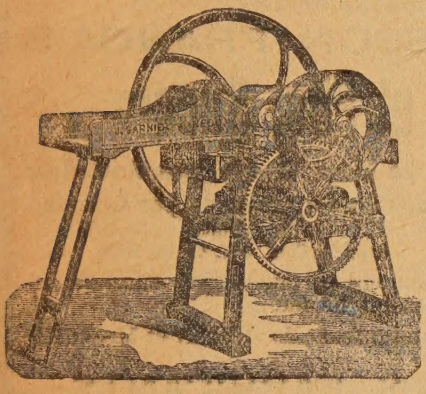
ACHETEZ

UN BON D'ARMEMENT de 1.000 fr.

BON à 6 MOIS – Prix : 987 fr. 50.
BON à UN AN – Prix : 970 francs.
BON à DEUX ANS – Prix : 930 francs.

LE MEILLEUR PLACEMENT POUR VOS ÉCONOMIES

Les prêter pour NOS SOLDATS



BROYEURS DE SARMENTS

Broyeurs d'Ajoncs, de Brindilles, de Houx, de Ronces, de Bruyères, etc.

263 Médailles et Diplômes d'Honneur

GARNIER & Cie

REDON (Ille-et-Vilaine)

Envoi franco de Catalogues et instructions.

DOMAINE VITICOLE DE BOYER

Tél. 6 **ROQUECOR** (Tarn-et-Garonne)

Cèdera de sa production

RICHTER; 99 grande résistance au calcaire et à la sécheresse, grossit : des souches greffées depuis 22 ans ont 0,35 à 0,40 de circonférence;
en porte greffe : **31 – 57 – 110 – 1614 9 – 1961 7 – 333 EM**. *Rupestris - Riparia Gloire - Riparia-Rupestris.*
en racinés bois pépinière et mètres greffables ;

Hybrides de grande valeur en quatrième génération de sélection

ne sont recommandés qu'après de longues années d'expériences. Bon vin, degré et régularité de production.

22A - 4643 - 5455 - 7053 - 7144 - 7162 8745 - 9096

8357. — Le plus grand teinturier connu à ce jour bien belle production.

10868. — Blanc, belle production, finesse remarquable 15e cette année.

11803. — Gros raisins, production plus grande que l'Aramon, gros degrés.

19637. — Bons vins de bouteille genre Bourgogne, gros degrés.

Ces quatre derniers ont tenu cette année sans aucun traitement.

Racinés, Greffés-soudés, Bois pépinières et pour greffages

De ces quatre derniers. — Échantillons de leurs vins sur demande. — Envoyez en timbres ou versez au Compte Ch. P. 246 21 Toulouse et votre adresse, vous recevrez franco poste : un échantillon **5** francs. — Deux **6** francs. — Trois **7** francs. — Quatre **8** francs.

Perle de Csaba, délicieux blanc pour la table un peu musqué, maturité 20 jours avant le Chasselas.
Collection **SEYVE-VILLARD** et autres nouveaux à l'étude.

Prix défiant toute concurrence — Visitez la production en Septembre

ETABLISSEMENTS COUSTON Clément
Pépiniériste
à Sainte-Cécile-les-Vignes
(Vaucluse)
vous offre sa récolte personnelle pour
PLANTATIONS DE VIGNES
et ***ARBRES FRUITIERS***
toutes variétés en 1er choix
Télégramme **MENTON.** Téléph. 4.

Pour vos Vignes :
Utilisez les nouveaux pulvérisateurs
VERMOREL
PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION
Villefranche-s/-Saône (Rhône)
SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877
CIE DU GUANO DE POISSON FRANCAIS
JODET-ANGIBAUD, Père et Fils, Succrs
Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz et 4/6, rue Jourdan
Téléph.: 21-31 à La Rochelle ; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.) ; 4 à Brévands, par Carentan
3 à Quéven (Morbihan) ; 7-30 à Lorient-Kéroman ; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)
Reg. du Com. 837, La Rochelle
VINGT USINES modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.
NOMBREUX CHANTIERS sur tout le littoral français OCÉAN et MANCHE

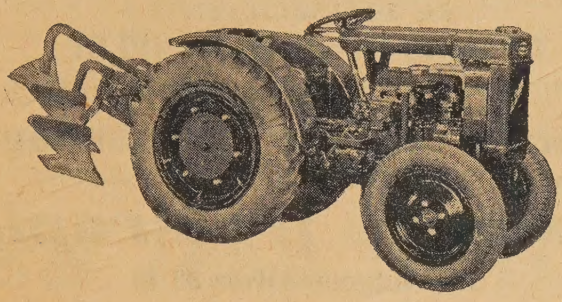
SEULS FABRICANTS
DES
Engrais les plus PUISSANTS
le **GUANO DE POISSON FRANÇAIS**
qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES
Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes
et le
SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS
plus spécialement préparé pour la fumure des
VIGNES
ou il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX**
tant au point de vue de la pousse que de la fructification
S'adresser pour l'Hérault, le Gard, l'Aude, les Pyrénées-Orientales, le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône, à : **Henri PUGI,** agent général. **5, Allées Paul-Riquet - BÉZIERS**
Pour les autres départements ; à la Maison JODET-ANGIBAUD, à LA ROCHELLE,
qui fournira les adresses des autres agences

VITICULTEURS... toutes les comparaisons vous conduiront au tracteur : LE PRATIQUE L. S.

Construit en FRANCE pour la terre de FRANCE

Pas d'arrêt, pas d'immobilisation, car « LE PRATIQUE » est construit avec 80 o/o de pièces de série, se trouvant partout.

Consultez ceux qui l'utilisent



12 ans d'expériences en Motoculture Vigneronne

Tracteur " **LE PRATIQUE** ". Construction **monobloc, sans chassis**, sujet aux déformations, avec moteur 4 cylindres, soupapes en tête, **réduisant la consommation, chemises amovibles**, changées en quelques minutes et supprimant le réalésage.

Permet tous les travaux du vignoble, herses, cultivateurs, scarificateurs, etc., et notamment le chaussage et le déchaussage en un **seul passage.**

Largeur très réduite, **0 m. 90 à 1 m. 20**, obtenue par le simple retournement des roues.

Relevage des charrues et instruments, par **vérin hydraulique,** commandé par le moteur.

Consommation inférieure à **3 litres à l'heure**

Renseignements et démonstrations :

Ets L. SABATIER, constructeur

SAINT-RAMBERT-D'ALBON (Drôme)

ou à nos Agents régionaux ;

H. POURRET, 13, rue Ruffi, à Nimes (Gard).

E. LANNES, à Ferrals-les-Corbières (Aude)

J. THEVENIAUD, à Brignoles (Var).

VIGNES table, cuve, greffés, racinés Porte-greffes — Boutures **HYBRIDES**

les plus belles variétés **ARBRES FRUITIERS** Dernières nouveautés

Pépinières P.-J. LACAS et ses Fils

L'ISLE-SUR-SORGUES (VAUCLUSE) — TÉLÉPHONE 71

Champs d'expériences soumis au Contrôle phytopathologique de l'Etat

Variétés de table. - Perle de Csaba - Chasselas Tompa - **Reine des Vignes** - Reine Elisabeth - **Italia** - **Délizia di Vaprio** - Sicilien - **Alphonse Lavallée** - Valensi noir, etc... **Hybrides × Vinifera - Seyve-Villard.**

Ets DE PINS & POUZENC Usine des 3 Lunes MAZAMET (Tarn)

HUMOMAZE

ex HUMOGINE

ENGRAIS HUMIQUE COMPLET

Convient à la grande et petite culture

Grande facilité d'épandage

avec le minimum de main-d'œuvre

Livraisons très rapides

Sur Automne-Hiver 39/40

Représentants locaux demandés:

Agents généraux:

HÉRAULT: M. SALASC Joseph, rue de la Citadelle, 5 Béziers

NARBONNE. OTTOLIA, rue Lamennais. 10

LÉZIGNAN. LACUBE, rue Amiral Courbet, 3

SIRAN. CALVAYRAC Marius.

CARCASSONNE. BRIQUE Pierre, rue Tourtel, 18

PYR.-Or. M. BRENAC Alfred, rue St Ferréol, 29 Céret.

Hte GARONNE. MEDAN V., rue de la Chaine, 9. Toulouse.

TARN-et G. DAYRENS, rue des Frères Poncelet Montauban.

GIRONDE, LÉON André, rue Mandron, 82, Bordeaux.

Viticulteurs !

Les Pépinières RICHTER

MONTPELLIER *Tél. 41.65-41.66*

Succursales : **BÉZIERS** et **AIX-en-PROVENCE**

Vous offrent en Produits de choix, rigoureusement garantis :

TOUTES VARIÉTÉS de PORTE-GREFFES
Racinés, Boutures

TOUTES VARIÉTÉS de CUVE et de TABLE
Greffés-soudés, Boutures

LES MEILLEURES VARIÉTÉS de PRODUCTEURS DIRECTS
Greffés-soudés, Racinés, Boutures

Dans votre intérêt :

Consultez-les. — Faites leur analyser vos terres gratuitement. — Leurs services techniques vous documenteront utilement et vous conseilleront.

VITICULTEURS:

Malgré les événements actuels, vous trouverez aux Pépinières Jean MALOD, comme les années précédentes, toutes les bonnes variétés d'hybrides en racinés direct et greffés sur *Berlandieri*; *Lot*; **161-49**; *Teleki* ; etc...

Toutes variétés **6905-8357-7053-8745** et **11.803.**

Ainsi que **SEYVE-VILLARD 12-417; 12-375; 12-401 ; 18-315**; etc...

Remplacez vos manquants avec de beaux racinés d'hybrides, vous éviterez de la main-d'œuvre pour le greffage en place.

Pour vos plantations nouvelles, plantez de hons hybrides greffés sur Berlandieri ou autres, vous éviterez les soufrages et sulfatages, et vous récolterez à la 2me feuille.

Adressez-vous en toute confiance aux

Pépinières Jean MALOD

à MONTÉLIMAR (Drôme)

Tous nos plants sont sélectionnés en pépinières

Catalogue franco sur demande.

Télégramme: MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone: 2-57.

Pépinières soumises au contrôle du service phytopathologique.

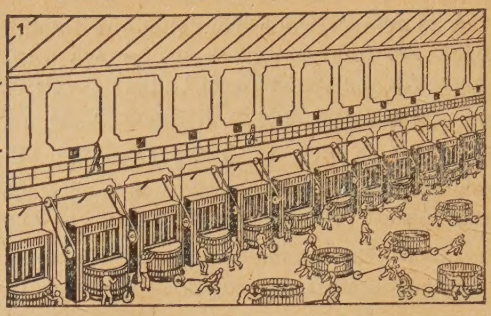
LES PRIX
DES
SUPERPHOSPHATES
SONT INCHANGÉS

Toutes les Maisons reçoivent les commandes et les exécutent rapidement

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...

1



...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés...

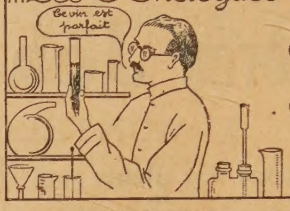
...son matériel insuffisant...

..le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint... 2

...un essai fut décidé...

3 ...Les Œnologues examinèrent...



analysèrent...

. dégustèrent...

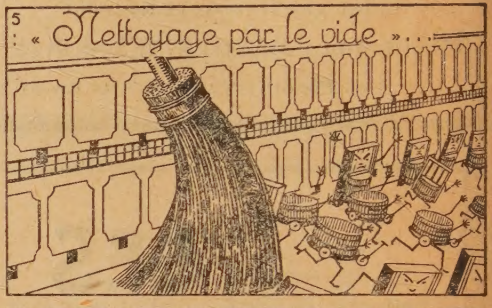
conclurent...

Une grande décision 4

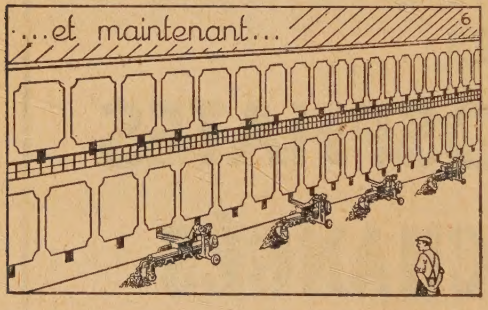
fut

prise :...

5 : « Nettoyage par le vide »...



...et maintenant... 6



7

...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 1

853

56e Année. — N° 52 24 Décembre 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

G. B. — Chronique. — Le problème de la main-d'œuvre agricole en temps de guerre 461
P. Françot. — Concentration directe des vins par congélation 465
A. Blanc. — Les premiers résultats d'une nouvelle série d'essais de conservation de blé en atmosphère confinée 469
G. Laforest et Chastand. — L'organisation de la motoculture en Dordogne, département de petites exploitations rurales 471
J. B. — L'indivision successorale et les charges du Statut viticole 474
A. Héraud. — Soufre et sulfate de cuivre en viticulture 475
A. B. — Exonération de droits accordée sur les carburants pétroliers destinés à des usages agricoles 477
Informations et Communications de Sociétés Agricoles. — Evaluation forfaitaire du bénéfice réel agricole en fonction du revenu cadastral. 479
Bibliographie. — Le fumier artificiel en agriculture par Ch. Lafite et J. Caudron 479
Bulletin Commercial.

CHRONIQUE

Le problème de la main-d'œuvre agricole en temps de guerre

La mobilisation générale a vidé la campagne française de ses forces vives. Les hommes jeunes et valides sont partis et, désormais, il ne reste guère que les femmes, les enfants et les vieillards pour exécuter les durs travaux des champs. En premier lieu la Nation doit se protéger contre le danger extérieur, mais il est non moins évident que dans la guerre moderne le potentiel économique reste un facteur de première importance. L'avant tire sa subsistance de l'arrière et l'on peut affirmer que la puissance militaire d'un pays est fonction de sa puissance économique, celle-ci étant conditionnée par le maintien et le développement de la production agricole.

M. P. Raynaud s'écriait ces jours-ci à la Tribune de la Chambre : « Il faut que les hommes et les femmes de l'arrière produisent plus. Il faut qu'ils produisent pour que la France ait moins à importer de l'étranger. Il faut qu'ils produisent plus pour que la France puisse exporter plus vers l'Etranger et se procure les devises qui nous permettent d'acheter au dehors des matières premières et des armes. Il faut, ajoute-t-il, à la fois accroître la quantité et modifier la nature de notre production. »

La réquisition des chevaux a fortement diminué les moyens de traction. Nos jeunes gens de moins de 20 ans et les hommes de 50 ans ne pourront suffire à travailler la terre de France.

***

Le problème de la main-d'œuvre se pose donc avec acuité et sa solution présente un intérêt national.

Ce qui a été fait. — Le Gouvernement s'est déjà préoccupé de la question. Un décret du 16 septembre 1939 a accordé 21 jours de permission aux mobilisés de la zone de l'intérieur exerçant la profession d'agriculteur. Ces permissions ont été accordées dans la proportion de 50 pour 100 de l'effectif (zone de l'intérieur), puis étendues aux mobilisés de la zone des armées (10 pour 100 de l'effectif). Des corvées de transport ont été organisées surtout dans la zone de l'intérieur, plus rarement... dans la zone des armées.

Depuis le 1er novembre trois séries de mesures ont été prises (nouveau régime des permissions agricoles, détachements temporaires à la terre, institution des équipes agricoles).

Le *nouveau régime* des permissions agricoles s'applique aux militaires de l'armée active (disponibilité, 1re réserve) ne dépendant pas du général commandant en chef (durée 14 jours), (ou 2 fois 7 jours). Une 1/2 permission (7 jours) peut s'ajouter à la permission de détente.

Les *détachements temporaires* sont applicables aux hommes de la 2me réserve (classes 1911 à 1919) des dépôts, de l'ensemble du territoire exception faite des centres d'organisation (durée 10 jours à 2 mois). Si l'affectation à l'arrière des mobilisés de la 2me réserve est un jour un fait accompli tous les intéressés pourront bénéficier des détachements temporaires à la terre.

Des équipes simples ou ambulantes encadrées ou non sont mises à la disposition du Préfet ou du Directeur des Services agricoles qui, par l'intermédiaire des Maires, répartissent les bénéficiaires dans les exploitations à l'occasion des travaux saisonniers.

Dans la pratique l'effectif total ne doit pas atteindre plus de 5 pour 100 dans les Etats majors et organes de commandement ? 10 pour 100 dans les dépôts de la zone des armées — défense passive, Etablissements et services ; 30 pour 100 dans les dépôts de la zone de l'intérieur.

En réduisant la paperasserie, l'application au strict minimum de toutes ces mesures est urgente, et doit même être étendue aux réservistes de la Marine nationale.

Est-il possible enfin d'appliquer ces règles aux agriculteurs de la zone des armées pendant les périodes de stabilisation ?

Par ailleurs les cultivateurs des classes anciennes, mobilisés dans les usines travaillant pour la défense nationale, doivent pouvoir obtenir les mêmes avantages. Ils jouent dans ces usines le rôle de manœuvres alors que la main-d'œuvre féminine, ou coloniale, pourrait sans aucune difficulté remplir ce rôle.

La forme actuelle de la guerre doit susciter des adaptations. Est-il impossible d'étudier un certain nombre de cas spéciaux qui ne gêneraient en rien les « opérations militaires » et qui, par surcroit, favoriseraient les grands travaux des champs.

Les mobilisés agricoles au cours de la guerre 1914-1918. — La grande famille agricole française comprenait en 1914, 5.219.234 patrons (petits patrons agricoles pour la plupart) et 2.312.337 ouvriers. Il y a moins d'ouvriers en agriculture que dans le commerce et l'industrie ; c'est d'ailleurs ce qui donne à la France sa grande stabilité politique, économique et sociale.

La population active masculine *non agricole* s'élevait en 1914 à 4.729.343 individus parmi lesquels 600.000 ouvriers étaient retenus opportunément dans les usines de guerre.

A la même date, la population masculine agricole active ressortait à 5.279.000 unités. Tout le monde sait que c'est dans ce vaste réservoir que se recrutèrent particulièrement les combattants.

Ainsi sur 5.768.677 hommes envoyés aux armées de toutes les professions dont 5.210.293 (service armé) et 558.384 (service auxiliaire), on comptait 2.750.486 agriculteurs, et à la fin de la guerre, dans cette catégorie, 1 million de morts — d'où diminution très nette des effectifs ruraux.

Ce passé douloureux doit inciter les dirigeants à régler l'Economie de guerre par une juste utilisation des forces défensives et des forces productives de la nation.

En 1914, malgré ces prélèvements énormes sur la population active des champs, pendant toute la guerre, tous les travaux furent effectués grâce à l'admirable effort au travail acharné des femmes, des vieillards et des enfants.

Ce qui reste à faire. — Les sacrifices supportés par la paysannerie en 1914-1918 furent très lourds. La situation des mobilisés ayant perdu deux frères ou plus au cours de la Grande guerre, celle des fils aînés des familles de 4 enfants, des mobilisés des vieilles classes déjà titulaires de la carte de combattant, des veufs père de 3 enfants, doit être examinée avec bienveillance. Des mesures pourraient être prises pour rendre dans la mesure du possible ces mobilisés à la vie économique du pays.

Aussi faisons-nous nôtre les suggestions de la sous-Commission permanente de l'Agriculture à la Chambre des députés qui vient de voter la résolution ci-après.

« Considérant que, pour soutenir son effort de guerre, la France doit assurer le maintien, et si possible l'intensification de la production agricole.

Considérant l'insuffisance manifeste de la main-d'œuvre dans nos campagnes.

Félicite *le Gouvernement et, en particulier, M. le Ministre de l'Agriculture des mesures déjà prises concernant les permissions agricoles, les détachements temporaires, les équipes agricoles et la libération des vieilles classes.*

Demande *que cette dernière mesure soit étendue progressivement et dans la* mesure compatible avec les nécessités de la Défense nationale :

a) *aux hommes appartenant à la deuxième réserve, exerçant la profession de cultivateurs ou une profession s'y rattachant (artisans ruraux, employés des coopératives agricoles, spécialistes indispensables des usines travaillant les produits du sol, etc...) ;*

b) *aux mobilisés ayant perdu deux frères, ou plus, au cours de la guerre 1914-1918 ;*

c) *aux fils aînés des familles de quatre enfants vivant sous le même toit ;*

d) *aux mobilisés des vieilles classes ayant fait la guerre 1914-1918, et titulaires de la carte du combattant ;*

e) *aux veufs père de trois enfants vivants.*

Souhaite *l'extension des permissions agricoles aux formations des armées relevant du Général Commandant en Chef.*

Réclame *le licencement des cultivateurs « requis » civils, non mobilisables, employés dans les usines ou établissements travaillant pour la Défense nationale, ou dans les services de la Défense passive.*

Appelle *l'attention du Gouvernement sur les orphelins de la guerre 1914-1918, pupilles de la nation, et recommande leur classement d'office dans la 1re classe de la 2me réserve ».*

Cette résolution reflète-t-elle seulement le sentiment de parlementaires ruraux, vivant au milieu des populations paysannes, partageant leurs soucis et leurs inquiétudes ? Pas du tout ! Nous retrouvons ce sentiment également exprimé dans le journal *la France militaire* du 9 décembre 1939, sous la plume de M. Jean de Cugnac, général du cadre de réserve.

« *Dans bien des cas ce qui manque aux exploitations agricoles, ce n'est pas seulement la main-d'œuvre, l'ouvrier et le cheval. Ce qui fait le plus défaut c'est le chef, le patron, le directeur, celui qui commande. Tout marche à la dérive. Le blé n'a pas été semé en temps voulu. Il y a beaucoup de fermes dans le même cas. C'est pour le pays un gros déficit de production sucrière, un gros déficit de farine pour 1940. Il ne s'agit pas de demander* une affectation spéciale, — *un renvoi à l'arrière pour tel mobilisé propriétaire ou fermier. Nous pensons que de courtes permissions pourraient être*

données à ceux qui ont des responsabilités de direction. Deux jours tous les mois ou 24 heures tous les 15 jours seraient suffisants dans la plupart des cas, pour que le patron voie où en est son exploitation et donne des ordres pour la période suivante. Il faut empêcher la vie économique du pays de s'étioler, de s'affaiblir et ses rouages de se détendre. On peut leur rendre leur vigueur en permettant aux responsables de venir de temps en temps remonter le ressort. Des ordres doivent être donnés aux Chefs de corps. La répartition peut être difficile, elle n'est pas impossible car il faut faire des sacrifices pour gagner la guerre de l'arrière. »

Et ceci s'applique non seulement aux fermes à blé, mais également aux vignobles petits ou grands. La question mérite d'être étudiée de très près. Avec l'Assemblée des Présidents des Chambres d'agriculture nous demandons que les Pouvoirs publics s'en préoccupent.

G. B.

CONCENTRATION DIRECTE DES VINS
PAR CONGÉLATION

VI. — **Autres avantages de la concentration par congélation.** — En dehors du bénéfice réel que cette opération peut actuellement procurer à ses usagers, il convient également de noter certains autres avantages (d'ordre hygiénique, technique, économique et œnologique) concomitants, qui ne sont pas sans importance, et peuvent même peser avantageusement, dans la détermination du choix, en faveur de ce procédé, concurremment aux autres méthodes usuelles d'enrichissement alcoolique de la récolte.

1° Avantage hygiénique et alimentaire : « Cette façon de concentrer les vins — dit M. le Professeur J.-H. Fabre — en utilisant l'action du froid présente l'avantage de respecter dans ces liquides organiques la délicatesse de constitution des nombreuses substances organiques qu'ils contiennent, en particulier celle des *vitamines* et des *matières albuminoïdes* que les procédés de concentration par la chaleur détruiraient fatalement ».

2° Avantage technique : L'utilisation des moûts concentrés pour la chaptalisation des vendanges est légalement limitée dans le temps, pendant la relativement courte période des vendanges. Or la concentration des vins par congélation n'est pas soumise à cette réglementation restrictive, elle peut être opérée à n'importe quelle période de l'année, ce qui facilite énormément le travail. De cette façon il n'y a pas de bousculade pendant la vinification, moment où il n'en faut pas à tout prix ; ainsi pas d'accroc irréparable à redouter : on attend que le vin soit fait et bien fait, et l'on sait où l'on va.

(1) Voir p. 446.

3° Avantage économique : De plus de ce fait, la concentration des vins pouvant être exécutée *après la déclaration de récolte,* lorsque les conditions du marché et de l'abaissement éventuel du degré minimum sont connus, il s'ensuit que l'on sait, d'une manière précise, si l'opération est économiquement intéressante et dans quelle proportion.

4° Avantage œnologique : Du point de vue œnologique les vins ayant subi l'action du froid au cours de leur concentration présentent l'avantage de se dépouiller et par suite de se clarifier rapidement du fait de l'accélération de la précipitation des matières en suspension, notamment la crême de tartre. Les vins sont ainsi stabilisés artificiellement, ce qui permet d'améliorer leur tenue, leurs qualités organoleptiques et de les mettre ainsi rapidement sur le marché.

VII. — **Législation de la concentration des vins par congélation.** — Ce procédé est licite. Il est, en effet, inséré au sixième alinéa de l'article 4 du Code du vin, qui fixe la liste nominative des pratiques œnologiques permises.

Néanmoins le décret de la Présidence du Conseil du 29 juillet 1939, publié au *Journal Officiel* du 4 août 1939, est venu par son article 10 apporter une restriction, très justifiée du reste, quant à l'importance de cette concentration.

Cet article précise, en effet, que cette opération de concentration des vins par congélation ne peut être effectuée que « *dans une limite telle que le volume initial du vin ne soit pas réduit de plus d'un quart et que l'enrichissement ne puisse excéder deux degrés et demi d'alcool total acquis ou en puissance* ».

Le tableau ci-après permet de saisir facilement l'application des précédentes dispositions du décret.

Titre alcoolique initial du vin	Enrichissement alcoolique maximum toléré par concentration	Titre alcoolique final du vin concentré	
		Théorique	Pratique
Vin de 6°	2°	8°	7°8
— 6.5	2.16	8.66	8.5
— 7	2.33	9.33	9.1
— 7.5	2 5	10	9.8
— 8	2.5	10.5	10.4
— 8 5	2.5	11	11
— 9	2.5	11.5	11.5
— 9.5	2.5	12	12
— 10	2.5	12.5	12.5
etc.	etc.	etc.	etc.

Pour l'ensemble des régions méridionales où le degré minimum est fixé à 8°5, il apparaît à l'examen du précédent tableau que seuls les vins « impropres à la consommation » faisant au moins initialement 6°5 peuvent, économiquement, pratiquement et légalement, être rendus — par concentration par congélation — loyaux et marchands, toutes autres

conditions analytiques, prescrites par la loi, étant remplies par ailleurs.

De plus, dans son article 11, le décret du 29 juillet 1939 prévoit que « des décrets rendus sur la proposition des Ministres des Finances, de l'Intérieur et de l'Agriculture réglementent les opérations de concentration de vins par le froid et fixent les conditions dans lesquelles la perte de volume éprouvée par les vins traités est admise en décharge pour l'assiette du droit de circulation ».

Ajoutons qu'aucune restriction dans la période d'utilisation de cette méthode dans le temps n'a été fixée par ce nouveau décret. *La concentration des vins par congélation peut en conséquence être opérée pendant toute l'année, avant ou après déclaration de récolte.*

VIII. — **Comment peut-on envisager la réalisation et l'organisation de la concentration des vins par congélation.** — La réalisation pratique de ce problème doit, à notre humble avis, être calquée sur l'organisation qui déjà commence, dans un état embryonnaire il est vrai, à prendre corps pour ce qui est de la concentration des moûts par la chaleur.

Concentration des vins par le froid, et concentration des moûts par la chaleur, sont deux problèmes essentiellement similaires. Tous deux, en effet, nécessitent pour être réalisés des installations industrielles relativement onéreuses. D'autre part, ces installations, ne fonctionnant pas obligatoirement tous les ans, mais seulement lorsque la qualité déficiente de la récolte, consécutive à des conditions climatiques défavorables à la végétation, exige l'intervention de tels procédés d'amélioration du degré alcoolique des produits.

De telle sorte que, pour amortir le matériel nécessaire rapidement et dans des conditions économiques avantageuses, il est indispensable que les quantités de liquide à traiter soient relativement importantes au cours d'une seule campagne.

Ces conditions financières et techniques d'utilisation des dits appareils, limitent donc les possibilités de leur achat par des organismes privés d'entreprise, par des groupements coopératifs, par des négociants en gros et d'importants producteurs.

A l'heure actuelle, il n'y a qu'un nombre assez restreint d'appareils de concentration des vins en service. Ces appareils sont loin d'être suffisants pour satisfaire les besoins de la présente campagne, surtout si le degré minimum légal actuellement exigé n'est pas abaissé cette année. Dans cette dernière éventualité, les producteurs privés et les coopératives vinicoles possédant un stock important de vin « impropre à la consommation » doivent se soucier dans leur intérêt et dans celui de leurs adhérents d'envisager l'étude de la réalisation du problème de la concentration.

Deux solutions s'offrent présentement à leur réflexion ; soit :

1° *Passer un contrat de travail avec un entrepreneur possédant le matériel nécessaire ;*

2° *Envisager l'achat de ce matériel.*

La première solution est la plus simple, mais aussi et très certainement la plus onéreuse. En effet, il semble bien que les entrepreneurs aient le plus généralement surestimé les aléas inhérents à ces opérations de concentration et que, pour se prémunir contre les difficultés financières résultant principalement du chômage de leurs appareils, les années

où les vins sont de fort degré, ils aient tablé sur un taux d'amortissement de leurs appareils excessivement rapide.

Il est équitable d'ajouter d'ailleurs que ce matériel est sinon délicat, du moins susceptible de subir après des périodes d'utilisation plus ou moins intensives, des réparations toujours onéreuses. De plus, il est normal d'admettre, toujours pour la même raison, une marge bénéficiaire assez large. De sorte, qu'en définitive, le prix forfaitaire à l'hl qui peut être proposé aux viticulteurs, par les entrepreneurs, peut, à première vue, leur paraître excessif. Il est hors de doute, dans ce cas, que l'opération de concentration des vins par le froid, perd de son intérêt au point de vue de ses avantages économiques ; surtout si la revalorisation des vins issus de cépages autorisés, mais impropres à la consommation à destination de la distillerie, est suivie d'effets à brève échéance.

D'après le calcul établi par notre camarade et ami J. Baudin (1) — se basant sur le prix des alcools libres d'échelonnement et tenant compte des frais de distillation — il ressort que de tels vins envoyés à la chaudière devraient être traités à raison de 13 à 14 fr. le degré. Mais, pratiquement pour l'instant, leurs transactions s'établissent sur la base de 12 fr. le degré et même souvent plutôt en dessous.

La solution qui consiste en l'achat direct du matériel par les usagers ne peut être envisagée qu'avec prudence dans le cas d'un très important stock de vin à traiter, car l'avenir des productions annuelles futures nous échappe, et ainsi ne peut servir de base dans le calcul de l'amortissement de cet important matériel. Néanmoins, le matériel de concentration des moûts et des vins devient de plus en plus « un mal nécessaire » surtout depuis l'application du degré minimum — base de la politique de qualité et d'assainissement du marché des vins.

Aussi pour clore cette étude n'hésitons-nous pas à soumettre à la critique de nos lecteurs l'idée suivante relative à un projet complémentaire d'organisation des caves coopératives.

A l'instar des distilleries coopératives organisées sur le plan régional, n'y aurait-il pas lieu de créer et d'organiser d'autres organismes similaires susceptibles, dans l'intérêt des producteurs coopérateurs, de réaliser avantageusement les opérations de concentration des moûts (2) et des vins ?

De plus, ces organismes, bien équipés et bien outillés ne pourraient-ils pas également entreprendre utilement, toujours pour le compte de leurs adhérents, d'autres opérations œnologiques telles que : traitement des vins malades, fabrication de mistelles, de vins cuits, etc..., toujours difficilement réalisables, même au sein d'une coopérative vinicole ?

Dans notre idée ces organismes, se superposant aux coopératives de vinification existantes, seraient de véritables « cliniques spécialisées » des vins momentanément impropres à la consommation, et à la fois des coopératives d'obtention de vins spéciaux.

C'est là croyons-nous le véritable avenir et le prolongement normal de notre organisation professionnelle actuelle sur le plan coopératif.

Marseille, le 26 novembre 1939.

P. Françot,
Professeur d'Agriculture,
Diplômé de la Section des études supérieures
de la Vigne et du Vin.

(1) J. Baudin. — A la Commission de Coordination (Les petits degrés). *Progrès agricole et viticole* du 26 novembre 1929.

(2) Il existe actuellement, à notre connaissance, à Montpellier, un embryon d'une telle organisation, en la Coopérative de concentration des moûts.

LES PREMIERS RÉSULTATS D'UNE NOUVELLE SÉRIE D'ESSAIS DE CONSERVATION DE BLÉ EN ATMOSPHÈRE CONFINÉE

La présente communication est une simple indication préalable destinée à porter immédiatement à la connaissance de l'Académie les résultats d'ensemble de nos nouveaux essais avant même que toutes les analyses et études de détail puissent être menées à bien.

Elle sera donc suivie ultérieurement, après achèvement total de notre étude, d'une communication plus ample, donnant le compte rendu complet des essais avec, dans leur intégralité, les bulletins d'analyses et les commentaires détaillés s'y rapportant.

*
**

Nous rappelons qu'en octobre 1936, nous avons entrepris une série d'essais de conservation de blé en atmosphère confinée à l'Ecole Régionale d'Agriculture du Chesnoy.

Un silo métallique d'environ 200 quintaux établi en plein air avait été rempli du 22 au 29 octobre 1936 d'un blé récolté la même année à l'Ecole du Chesnoy dosant 15 pour 100 d'humidité et pesant 68,5 kg. à l'hectolitre.

Parallèlement, en février 1937, nous enfermions du blé de pays d'une part, et du blé du Manitoba d'autre part, dans deux séries de fûts métalliques de capacité variant de 100 à 600 litres.

L'ensemble du dispositif expérimental nous permettait ainsi de voir si l'importance de la masse de blé enfermée, avait une influence sur ses possibilités de conservation, et de faire, à l'aide de thermomètres et de sondes thermoélectriques enregistreuses de très intéressantes observations sur la transmission des variations de la température extérieure au sein de la masse de blé ensilé. Nous avons donc pu étudier l'incidence du rapport du volume du silo à sa surface sur les échanges thermiques avec l'extérieur.

Le silo de 200 quintaux et les fûts métalliques furent vidés du 27 au 29 novembre 1937.

Le compte rendu complet de l'expérience et les enseignements qu'on en pouvait retirer firent l'objet d'une communication que nous présentâmes à l'Académie d'Agriculture le 8 juin 1938 et à laquelle nous renvoyons le lecteur.

Pour bien situer le problème, nous donnerons simplement ici l'essentiel de nos conclusions :

« Deux lots de blé d'environ 16 quintaux chacun dont l'un était du blé de pays, l'autre du Manitoba, et dosant respectivement 14,7 pour 100 et 10,5 pour 100 d'humidité se sont bien conservés pendant neuf mois de fin février à fin novembre 1937 dans deux séries de six fûts métalliques contenant respectivement 100, 200, 300, 400, 500 et 600 litres et installés en plein air.

« Un lot de blé du pays, de qualité passable, dosant 15 pour 100 d'humidité, a été conservé pendant treize mois, du 29 octobre 1936 au 27

novembre 1937, dans un silo métallique aérien de 200 quintaux installé en plein air. Malgré l'introduction accidentelle d'eau pluviale par le joint déficient du trou d'homme, la fraction majoritaire qui n'avait pas été accidentellement détériée dans le silo ou contaminée à l'écoulement, a été panifiée dans des conditions normales et a donné un pain de qualité courante.

« Il semble donc possible de conserver en atmosphère confinée dans des silos hermétiques aériens, et sans lui faire subir aucune manipulation, du blé dosant jusqu'à 15 pour 100 d'humidité. »

L'introduction accidentelle d'eau pluviale à laquelle il est fait ci-dessus allusion tenait, d'une part à ce que le joint supérieur de fermeture du trou d'homme s'était détérioré au cours de l'essai et avait laissé passer l'eau des pluies, et à ce que d'autre part la paroi du silo constituée par des tôles simplement rivées présentait en quelques points des interstices compromettant l'étanchéité.

Dans ces conditions nous proposâmes à une Commission de techniciens constituée par l'Office National Interprofessionnel du blé de poursuivre les essais après avoir modifié le silo pour obtenir l'étanchéité et d'y enfermer un blé plus humide.

La Commission accepta et nous accorda les moyens financiers nécessaires.

En ce qui concerne les modifications afférentes au silo, nous fîmes refaire le cône supérieur en donnant à sa surface latérale une pente supérieure à celle du talus naturel du blé pour que le silo pût être complètement rempli ; en outre le trou d'homme précédemment placé sur le côté fut installé dans l'axe.

Pour éviter toute pénétration d'eau par ce trou d'homme, il y fut prévu deux tampons de fermeture distants de 0,10 m. l'un de l'autre, le joint du tampon supérieur étant un joint de chaudière.

Enfin, pour assurer l'étanchéité, et comme nous ne disposions que d'un silo à tôles rivées et non soudées qui n'avait pas été spécialement construit pour être absolument étanche, nous fîmes boucher les interstices et mastiquer les rivets.

On s'assura du degré d'étanchéité, en envoyant de l'anhydride carbonique sous pression dans le silo, à l'aide d'une bouteille de ce gaz. Un manomètre nous indiquait à chaque instant la pression atteinte. La pression d'essai a été poussée jusqu'à 83 grammes par centimètre carré. Certes nous n'avons pas obtenu dans un silo à tôles rivées, même avec les précautions prises, une étanchéité physiquement parfaite, la pression baissait sensiblement en quelques heures, mais le fait même qu'on ait pu obtenir cette pression montrait que les interstices étaient bien obturés et que le silo pouvait être considéré comme industriellement étanche.

Quant au blé à ensiler, la Commission avait demandé de le choisir aussi humide que possible ; après de longues recherches infructueuses, M. Houdard, Ingénieur en Chef du Génie rural, qui dirigeait alors le Service technique de l'Office du blé, put nous faire livrer du blé de la récolte 1937 dosant 16,2 pour 100 d'humidité, c'était le lot le plus humide qu'il avait pu se procurer.

238 quintaux de ce blé qui pesait en moyenne 78,7 kg. à l'hectolitre furent enfermés dans le silo les 6 et 7 avril 1938 à l'aide du transporteur pneumatique qui nous avait servi lors de notre essai de 1936-37.

Pendant la guerre

vous devez produire davantage afin d'assurer la Vie économique du Pays

Produire c'est Servir

Il sera fait une forte consommation de **POMMES DE TERRE** et vous pouvez facilement augmenter vos rendements en utilisant les PLANTS DE

POMMES DE TERRE BRETONNES

des Cultures surveillées de

l'ANC^ne^ SOCIÉTÉ FERMIÈRE BRETONNE

J. DESCHAMPS, successeur

SAINT-BRIEUC (C. du N.)

qui vous assureront une grosse récolte de parfaite conservation.

Demandez de suite le catalogue illustré et gratuit des 40 Variétés.

Prix spéciaux pour favoriser la culture pendant toute la durée des hostilités.

Représentants sérieux acceptés partout

GRANDES PÉPINIÈRES MACONNAISES

Importante collection d'Hybrides — et de Raisins de Table —

Ancienne Maison CHARMONT et Fils

H. BOULAY* et FILS

Viticulteurs Arboriculteurs — *Successeurs*

Ingénieur Agricole Montpellier, 1931.

Faubourg St Clément, **MACON**

Catalogue Prix Courant franco sur demande

Chevaux, chiens, chats galeux, catarrhe auriculaire du chien, crapaud, grappe sèche et humide du cheval. Guérison instantanée. Milliers d'attestations. **JALTIER Émile, CHARBUY** (Yonne).

VITICULTEURS !

N'attachez plus vos vignes avec le raphia ou l'osier. Vous ferez 50 o/o d'économies sur la main-d'œuvre par l'emploi des anneaux métalliques (*figures 1 et 2*).

Demandez notice explicative :

A. COGNÉ

SAINT-HERBLON (Loire-Inférieure)

PORCS 2 mois, sevrés-castrés, franco toutes gares, mort. assurée 3 mois. 2 porcs, **250** frs ; 4 porcs, **480** frs ; 5 porcs, **590** frs ; 8 porcs, **900** frs, Catalogue gratuit :

LACROIX, St-Denis-près-Martel, (Lot).

ACHETER...

Le produit net de la LOTERIE NATIONALE est affecté aux dépenses du fonds de SOLIDARITÉ NATIONALE, créé en vue de contribuer aux charges des allocations militaires et des secours de toute nature accordés aux mobilisés et à leur famille.

...UN BILLET DE LA

LOTERIE NATIONALE

C'EST VENIR EN AIDE AUX COMBATTANTS

et s'assurer I chance sur 5 de gagner

Culture et Sélection d'HYBRIDES P.D. *Prix-courants sur demande*

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT 3e Edition

Tome I. Culture, Taille, etc. Description des Hybrides. 13 gravures, 16 planches.
Tome II. Dégénérescence. Court-noué infectieux. Génétique. Hybrides nouveaux, 28 pl.
Chaque volume : **22** francs franco contre chèque ou mandat. — C.P. Ravat, Lyon 377.47.

Les Vérités et les Illusions de la Radiesthésie. Fr. 21.50

J.-F. RAVAT, Ingénieur et J. TISSIER, I. A. B. à **MARCIGNY** (Saône-et-Loire)

On obtient des résultats surprenants avec de fortes doses de Potasse...

Pour vos vignes à grand rendement, enfouissez le plus tôt possible 400 à 600 kilogrammes de Chlorure de Potassium à l'hectare ou 1.500 kilogrammes de Sylvinite riche à l'hectare, si vos sols sont bien pourvus en calcaire.

Toutes brochures et renseignements gratuits sur demande à la

Société Commerciale des Potasses d'Alsace

9, Avenue Président-Wilson, à MONTLUÇON (Allier)

LES PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

produisent économiquement des vins de qualité
donnent après gelées
une récolte à peu près normale

En raison des événements actuels, la maison **SEIBEL** ne publiera pas de notices et prix courants, mais elle se tient à la disposition des viticulteurs pour exécuter toutes les commandes dont ils voudront bien l'honorer.

Pour tous renseignements et prix s'adresser à :

M. SEIBEL -- AUBENAS (Ardèche)

BEAU RAISIN
BON VIN
CELLIERS PLEINS

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

PÉPINIÈRES

L S LARGILLIER-SEIBEL

MONTBOUCHER-sur-JABRON (Drôme) Tél. 7.

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre

En particulier **SEIBEL 7053** « l'Hybride de sécurité »

et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.,.

Demander en se recommandant du *Progrès* notre catalogue n° 23

Ne pas confondre avec la Maison Seibel

Produits Chimiques, Anticryptogamiques, Insecticides
& Engrais Composés Organo-Minéraux
de l'Usine Centrale du Midi

MARQUE DÉPOSÉE

Etablissements PICHERAL & GIRAN

GIRAN & LACASSAGNE Sucrs

Usine et Bureaux : 1, Quai du Cadereau

R. C. 12575-12576 — NIMES — Téléphone 24-18

C. C. Chèques Postaux Montpellier 49.17

Hors Concours
1928-32-34

Agent général pour l'Hérault : **P. SERRE**, 3, r. du Cannau, **MONTPELLIER**

Viticulteurs :

Pour vos plantations de vignes,
adressez-vous directement aux Pépinières

Denis TOURETTE

à VOGUË (Ardèche) Tél. 3.

qui vous offre de sa récolte et aux meilleurs prix ses racinés

161-49, 41 B, 420 A, LOT, 1202, etc.,

Plus les meilleurs nos de **Couderc** et **Seibel** en racinés et greffés.

Tous nos plants sont sélectionnés en pépinières et soumis au contrôle du Service Phytopathologique.

Représentants sérieux sont demandés dans les régions viticoles

Remise 5 o/o aux abonnés du "Progrès Agricole et Viticole"

Par ailleurs, nous avions également pensé à faire un autre essai de conservation toujours en atmosphère confinée dans un silo en béton ; mais le béton est un matériau hétérogène dont la constitution et les propriétés mécaniques et physiques, donc le degré d'imperméabilité, varient avec les conditions de sa réalisation, aussi pour avoir affaire à un produit à la fois plus compact et mieux défini, nous nous sommes adressés à une composition d'amiante-ciment de marque déterminée. Nous avons simplement pris comme silo d'essai un tuyau d'« Eternit » servant à réaliser les canalisations sous pression. Ce tuyau avait un diamètre intérieur de 1 mètre et une longueur de 4 mètres, et le constructeur voulut bien nous faire mouler un couvercle pour la partie supérieure et un tronc de cône formant mamelle pour la partie inférieure. Les joints disposés entre ces différentes pièces avaient été réalisés de façon à donner toutes garanties contre l'introduction d'eau pluviale à l'intérieur de la masse ensilée. Nous donnerons d'ailleurs ultérieurement dans notre communication complète des indications précises sur ces joints ainsi que sur tous les détails intéressants du dispositif expérimental et nous y joindrons les photographies et croquis nécessaires.

Ce silo d'Eternit dressé verticalement à côté du silo métallique, donc placé exactement dans les mêmes conditions atmosphériques, fut rempli du même blé (30 quintaux) et fermé le 8 avril 1938.

Douze sondes thermo-électriques enregistreuses furent disposées dans ces deux silos, à savoir :

Silo métallique : une sonde à l'extérieur contre la paroi, à mi-hauteur, cinq sondes dans le plan médian horizontal et trois à différentes hauteurs dansl 'axe du silo.

Silo d'Eternit : trois sondes dans le plan horizontal médian, l'une à l'extérieur contre la paroi, la seconde à l'intérieur près de la paroi, la troisième dans l'axe.

Il était donc possible de suivre de façon continue les variations de température en différents points de chaque masse ensilée.

Quelques essais de moindre importance furent également entrepris avec des fûts métalliques, nous n'en parlerons que dans notre communication complète.

(*à suivre*)

A. Blanc,
Professeur à l'Institut national agronomique
Directeur de l'Ecole du génie rural.

L'ORGANISATION DE LA MOTOCULTURE EN DORDOGNE

DÉPARTEMENT DE PETITES EXPLOITATIONS RURALES

Le département de la Dordogne se prête peu au développement de la motoculture.

Les principaux obstacles sont : la faible importance des exploitations, la petite étendue des parcelles, la qualité médiocre de bien des terres et la nature mouvementée du sol.

Les nombreuses tentatives faites jusqu'ici n'avaient pas eu de suite, de sorte qu'un assez grand nombre de tracteurs et de charrues restaient inutilisés sous les hangards.

L'état de guerre, en privant l'agriculture de main-d'œuvre, devait rendre intéressant l'emploi des tracteurs qui ne s'était pas montré avantageux, en temps de paix.

Dès les premiers jours de septembre dernier, nous avons mis sur pied un service d'aide à la culture, basé sur l'emploi des tracteurs que nous pourrions utiliser. Malgré les faibles moyens dont nous disposions et les difficultés que nous avons rencontrées, il a donné des résultats intéressants que nous résumons dans cet article, consacré à l'organisation générale de notre service.

PRÉPARATION DE LA MOBILISATION DU MATÉRIEL DE LABOURAGE MÉCANIQUE

Dès le temps de paix (septembre 1938), nous avions fait une enquête très poussée pour connaître tous les appareils de culture mécanique (tracteurs, charrues) existant dans le département.

Le jour de la mobilisation, nous possédions. pour chaque appareil, les renseignements suivants : la marque, la puissance, l'état mécanique, la nature du carburant utilisé, la consommation à l'hectare, le nom du propriétaire, le nom et la situation militaire du conducteur habituel et, pour le plus grand nombre, le consentement du propriétaire de le mettre à la disposition de nos services pour travailler chez autrui.

Ces renseignements ont permis au service de se mettre immédiatement au travail.

PRINCIPE DE L'ORGANISATION DU SERVICE

La première décision que nous avons eu à prendre a été de savoir sur quelles bases nous organiserions le service : base coopérative ou base administrative.

Il nous aurait été facile, par notre action personnelle, de grouper quelques agriculteurs de bonne volonté, de réunir des fonds, en somme de créer une coopérative ; mais nous y avons renoncé pour de multiples raisons, la principale c'est qu'il fallait faire vite et qu'à ce point de vue la coopérative nous aurait plutôt retardés.

L'époque des semailles des céréales étant là, nous ne pouvions envisager la réalisation de grands projets pour lesquels nous n'aurions peut-être pas été suivis par le Conseil d'Administration et par l'Assemblée générale de la coopérative, s'il avait fallu engager de grosses dépenses.

Nous avons donc décidé, tout simplement, de créer un organe administratif, chargé d'encourager les propriétaires de tracteurs à faire usage de leurs appareils, pour eux et pour leurs voisins, et de leur venir en aide, au cas où ils rencontreraient des difficultés.

Notre attention s'est portée principalement sur les entrepreneurs de labourage.

Notre service — purement administratif — comprend, sous l'autorité du Chef de notre 1re section : un directeur chef de service, un adjoint et deux dactylographes. Nous avons pu obtenir le concours d'un ingénieur civil et d'un ingénieur mécanicien, tous deux spécialisés dans la question des tracteurs.

Grâce à leur compétence et à leur activité, ainsi qu'à l'initiative de notre chef de section, le service a fonctionné de façon parfaite.

FONCTIONNEMENT DU SERVICE

Les missions du service étaient les suivantes :

1° *Mettre en œuvre le plus grand nombre possible d'appareils,* en s'assurant que tout tracteur en état de marche avait un conducteur et était muni d'une charrue.

Cette mission a nécessité la recherche des charrues disponibles, l'envoi de mécaniciens pour les réparations, la demande de mise en affectation spéciale de conducteurs mobilisés, la recherche de conducteurs de tracteurs.

Notre action a été extrêmement utile et, sans elle, environ 50 pour 100 des tracteurs qui travaillent auraient été inutilisés.

2° *Faire une très large publicité* par tous les moyens, pour faire connaître aux agriculteurs, démunis de personnel, la possibilité de s'adresser à des entrepreneurs de labourage ou à des agriculteurs voisins outillés pour le labour mécanique.

Très nombreux sont ceux qui, sans nous, n'auraient pas pu ensemencer leurs terres.

3° *Procurer des carburants aux tracteurs en travail.* — Cette dernière mission a toujours été remplie, mais parfois assez difficilement. Notre intervention auprès des grands fournisseurs de carburants a été souvent nécessaire et toujours efficace.

4° *Etablir un barème des prix* qui permette aux entrepreneurs d'être rémunérés convenablement et aux agriculteurs de faire labourer leurs terres.

C'est peut-être cette mission qui a eu le plus d'utilité pour le développement du labourage mécanique.

5° *Contrôler les travaux effectués.*

Fixation du prix du labour. — Nous avons fixé un prix de base de *280 francs* par hectare labouré, s'établissant comme suit :

1° Salaire du conducteur.	35	francs
2° Carburant (60 litres d'un mélange d'essence et de gaz-oil, compte tenu de l'exonération de 37 fr. 50 par hl pour l'essence et de 100 fr. pour le gaz-oil).	155	—
3° Huile de graissage (2 lit. à 10 fr.). .	20	—
4° Réparations éventuelles.	30	—
5° Amortissement d'un matériel moyen de 40.000 fr. (calculé sur 10.000 heures, soit 10 ans, à 1.000 heures ou 100 heures par an).	40	—
Total.	280	francs

Notre prix, accepté par environ 260 propriétaires de tracteurs ou entrepreneurs, ne s'applique qu'aux terres soumises à un assolement régulier. Pour les friches, les terres en coteau ou difficiles à travailler, il peut être porté à 350 francs par hectare, d'un commun accord entre les intéressés.

(A suivre)

G. Laforest,
Directeur des Services agricoles
de la Dordogne.

Chastand,
Ingénieur agronome,
Chef de section de la D. S. A. de la Dordogne.

L'INDIVISION SUCCESSORALE ET LES CHARGES DU STATUT VITICOLE

Cette question, qui est essentiellement d'ordre interprétatif, continue à soulever des divergences entre l'Administration et les cohéritiers d'un même domaine. Il est à prévoir qu'en raison des taux élevés de blocage qui atteindront cette année les propriétés importantes, tant en raison de l'abondance de la récolte qu'en vertu de la suppression des taux maxima de blocage (voir décret du 20 novembre), cette question va retrouver une actualité de premier plan.

En vue de permettre à nos lecteurs de situer à cet égard leur position vis-à-vis de l'Administration, nous reproduisons ci-dessous les deux textes officiels qui précisent les conditions dans lesquelles le bénéfice de l'indivision est accordé aux cohéritiers récoltants.

J. B.

Article 19 du Statut viticole (Loi du 24 décembre 1939, article19 et décret-loi du 31 mai 1938, article 3).

Dans toute indivision successorale en ligne directe, à l'exclusion de toute autre forme d'exploitation en commun, chacun des co-héritiers est autorisé à faire une déclaration de récolte individuelle. qui sert de base au calcul des diverses obligations de taxes, blocage et distillation, édictées par les lois sur la viticulture.

Mais, en cas de vente ou de location d'une ou de plusieurs parts indivises, à une ou plusieurs personnes étrangères à l'indivision, le ou les tiers doivent supporter les charges leur incombant, d'après le chiffre total de la récolte de l'exploitation, les co-indivisaires héréditaires continuant seuls à bénéficier de la mesure prévue au paragraphe précédent.

Le régime spécial visé aux deux paragraphes précédents ne peut pas être accordé quand les cohéritiers ne sont pas tous présents au vignoble et ne participent pas personnellement à son exploitation.

La faculté pour les cohéritiers indivis de souscrire des déclarations de récolte séparées est limitativement réservée au seul cas, où tous ceux-ci participent personnellement à l'exploitation et sont effectivement présents au vignoble.

Il est incontestable que cette formule resterait assez vague si le paragraphe 10 de la circulaire 766 ne venait en préciser le sens :

§ 10. — **Indivisions successorales en ligne directe**

Dans toute indivision successorale en ligne directe, les cohéritiers tiennent, de l'article 16 du Code du vin, la faculté de souscrire des déclarations de récoltes séparées, valables pour le calcul du blocage, des prestations d'acool et de l'échelonnement. Ce texte institue une dérogation très nette au principe suivant lequel toute déclaration de récolte suppose l'existence d'une exploitation viticole distincte, caractérisée par l'existence de titres de

propriété ou de location ayant date certaine et par la présence d'un personnel, d'un cheptel et d'un matériel particuliers. En l'adoptant, le Parlement a voulu accorder un traitement favorable aux exploitations poursuivies par des descendants, dans la forme et les conditions où les parents les avaient établies. Mais, comme toute dérogation doit être appliquée dans un sens étroit, il est apparu nécessaire de limiter le bénéfice de la mesure aux indivisions formées de cohéritiers présents sur le domaine et prenant part directement aux travaux de culture. Tel est le but de l'article 3 du décret-loi du 31 mai 1938, suivant lequel « le régime spécial, prévu à l'article 16 du Code du vin, ne peut pas être accordé, quand les cohéritiers ne sont pas tous présents au vignoble et ne participent pas personnellement à son exploitation ».

L'expression « présents au vignoble » ne doit pas être prise dans un sens absolu. Il ne s'agit pas d'imposer à tous les cohéritiers l'obligation d'habiter les locaux même du domaine. En de nombreuses circonstances, des impossibilités matérielles les en empêcheraient. Les intéressés pourront résider dans le village ou au bourg de la commune ou même sur le territoire d'une commune voisine, pourvu qu'ils prennent une part personnelle à la mise en valeur du vignoble, soit qu'ils exercent un rôle de direction, soit qu'ils participent aux travaux des terres.

Par contre, on refusera, purement et simplement, le bénéfice de l'article 16 à une indivision, si un seul ou plusieurs des cohéritiers ont quitté la propriété pour habiter ailleurs ou y exercer un emploi, une fonction, un commerce ou une industrie leur enlevant toute possibilité de participer effectivement à la gestion du domaine en indivision. Celle-ci constituera, alors, une des autres formes d'exploitation en commun visées au premier paragraphe de l'article 16 et exclues formellement du régime de faveur.

La mesure entrera en vigueur lors de la prochaine récolte ; elle ne met pas en cause les déclarations souscrites en 1937.

SOUFRE ET SULFATE DE CUIVRE EN VITICULTURE

Le soufre et le sulfate de cuivre sont indispensables pour préserver les vignes de ces deux redoutables maladies cryptogamiques que sont l'Oïdium et le Mildiou et, à cet effet, on emploie, chaque année, des quantités importantes de chacun de ces deux produits.

Soufre :

Voici quelles sont, en tonnes métriques, les quantités livrées pour la viticulture, en France et en Algérie, au cours des cinq dernières campagnes :

Années	France	Algérie	Totaux
1935	58.300	17.000	75.300 tonnes
1936	59.100	19.900	79.000 —
1937	74.400	22.400	96.800 —
1938	65.300	20.200	85.500 —
1939	60.700	17.800	78.500 —

La consommation totale, annuelle, est donc comprise entre 75.000 et 100.000 tonnes, suivant que les conditions climatériques de l'année sont plus au moins favorables au développement de l'Oïdium.

Au cours d'une même année, cette consommation varie aussi selon les régions et selon les cépages qui sont plus ou moins sensibles à l'Oïdium.

D'une façon générale, l'Algérie, qui compte environ 400.000 hectares de vignes, emploie proportionnellement un peu plus de soufre à l'hectare, soit 45 à 55 kilos,

que la France qui en utilise, en moyenne, de 36 à 46 kilos par hectare sur un vignoble de 1.600.000 hectares environ.

Ce soufre est employé soit sous forme de soufre *sublimé*, soit sous forme de soufre *trituré*, dont l'efficacité est sensiblement la même et dans la proportion assez constante, pour l'ensemble des vignobles, de 60 o/o de soufre sublimé et de 40 o/o de soufre trituré. En France le soufre trituré est employé de préférence dans la région du Languedoc et le soufre sublimé dans les autres régions. En Algérie on emploie presque exclusivement le soufre sublimé.

L'une et l'autre de ces qualités entrent, en outre, dans la composition des soufres cupriques, ou insecticides, ou mouillables, etc., également destinés à la viticulture et dont le tonnage correspondant, en soufre pur, est inclus dans les chiffres ci-dessus. Ceux concernant le soufre trituré englobant aussi le soufre *ventilé*, qui n'est que du soufre trituré particulièrement fin.

Tout le soufre nécessaire à la Viticulture est fabriqué, en France et en Algérie, avec du soufre brut importé d'Italie (Sicile) ou des Etats-Unis d'Amérique (Texas, Louisianne) et, pour une petite part, du Chili.

Il n'existe, en effet, aucune mine de soufre en France ni en Algérie. On y exploite, toutefois, quelques gisements de marne ou de gypse, contenant une certaine proportion de soufre libre, variant de 18 à 25 o/o, insuffisante pour permettre économiquement sa séparation de la masse, laquelle est livrée simplement triturée, après avoir été généralement enrichie avec du soufre brut d'importation, lequel dose 98 à 99 o/o de soufre libre.

Bien que l'on soit ainsi obligé d'importer la quasi totalité du soufre nécessaire à la viticulture, on n'en manquera probablement pas pour la prochaine campagne, malgré l'actuelle situation, le nécessaire étant fait, en temps utile, pour l'approvisionnement des usines.

Mais, il faut s'attendre à payer le soufre cher, car, quelle que soit son origine, le soufre brut se paye toujours en dollars. En mai dernier, les prix de gros du soufre sublimé et du soufre trituré étaient respectivement de 168 francs et de 145 francs les 100 kilos, usines Marseille, Sète, La Nouvelle et Bordeaux, alors que le dollar cotait fr. 37,75 ; actuellement, le dollar cote fr. 43,75 et la hausse des frêts et des assurances maritimes entraînera vraisemblablement une augmentation de plusieurs dollars par tonne du soufre brut.

Sulfate de cuivre

En ce qui concerne le sulfate de cuivre, qui sert à la préparation des bouillies utilisées contre le Mildiou, voici quelles sont les quantités livrées chaque année à la viticulture de 1937 à inclus :

Années	France	Algérie	Totaux
1933	125.100	10.800	135.900 tonnes.
1934	90.600	10.400	101.000 —
1935	92.500	9.200	101.700 —
1936	103.100	10.200	113.300 —
1937	106.000	12.700	118.700 —

La consommation annuelle est donc comprise entre 100.000 et 136.000 tonnes. Plus encore que pour le soufre cette consommation varie beaucoup selon les régions viticoles et les conditions climatériques de chaque année.

L'Algérie qui emploie, proportionnellement plus de soufre que la Métropole, utilise au contraire, toujours proportionnellement, moins de sulfate de cuivre, soit de 22 à 30 kilos en moyenne par hectare contre 56 à 76 en France. Toutefois, certaines régions particulièrement humides, comme la plaine de Bône et la Mitidja emploient autant sinon plus, de sulfate de cuivre que certaines régions de France.

Le sulfate de cuivre livré à la viticulture est en grande partie fabriqué en France, quelque peu en Algérie, mais, pour une autre partie, importé, principalement d'Angleterre et de Belgique. Ci-dessous les quantités respectivement fabriquées et importées.

Années	Fabriqué	Importé	Totaux	
1933	89.400	46 500	135.900	tonnes
1934	70.800	30.200	101.000	—
1935	70 700	31.000	101.700	—
1936	82.800	30.500	113.300	—
1937	91.400	27.300	118.700	—

Depuis 1934 l'importation du sulfate de cuivre est contingentée. Elle reste néanmoins appréciable puisqu'elle représente de 20 à 25 p. 100 des besoins de la viticulture.

D'ailleurs, le cuivre métal qui entre pour 26 p. 100 dans la composition du sulfate de cuivre, de même que les pyrites servant à la fabrication de l'acide sulfurique nécessaire pour la transformation du cuivre métal en sulfate, sont aussi des produits d'importation.

L'importation des pyrites, venant principalement d'Espagne, demeure relativement facile. Celle du cuivre de Rhodésie, Congo ou Chili, également. Mais le cuivre est de première nécessité pour la Défense nationale. Nul doute cependant que le necessaire sera fait pour l'aprovisionnement des usines en cuivre métal et l'importation du sulfate en quatités suffisantes pour les besoins de la viticulture,

Quant aux prix, il faut s'attendre comme pour le soufre, à une augmentation sensible. En mai dernier, le prix de gros du sulfate de cuivre, usines ou quais Marseille, Sète ou Bordeaux, était de 280 à 290 francs les 100 kilos et le cuivre métal était coté 34 livres sterling la tonne soit 6.000 francs pour 1 livre à Fr. 176,50. Depuis l'ouverture des hostilités, le cuivre n'est pas coté, mais le Gouvernement britannique a fixé, pour le métal exchange de Londres, un cours maximum de 46 livres sterling, soit, le cours de la livre étant demeuré inchangé, 8.120 fr. la tonne, ce qui représenterait une différence de plus de 50 francs par 100 kilos pour ce seul élément du prix de revient du sulfate de cuivre. Quant au vieux cuivre ou au cuivre de récupération pouvant être utilisés, leur valeur est évidemment fonction de celle du cuivre neuf.

A. Héraud.

EXONÉRATION DE DROITS ACCORDÉE SUR LES CARBURANTS PÉTROLIERS DESTINÉS A DES USAGES AGRICOLES.

Avant les hostilités les agriculteurs bénéficiaient sur les prix du carburant « poids lourd » et du gaz-oil, d'exonérations consenties par l'Etat lorsque ces carburants étaient destinés à certains usages agricoles définis par la loi du 13 août 1936.

Ces exonérations étaient ainsi fixées :

Carburant poids lourd. . . . 37 fr. 50 par hectolitre
Gaz-oil. . . . . 100 fr. par quintal

Or, par décret en date du 11 septembre 1939, le carburant poids lourd a été supprimé. Il devait donc être remplacé dans les moteurs utilisant des carburants légers par la nouvelle « essence-auto » qui, de par la loi, n'était pas détaxée.

Par ailleurs, les demandes de bons d'exonération devaient être, d'après les instructions en vigueur, formulées avant le 31 juillet de chaque année pour la campagne suivante. Par suite, de nombreux propriétaires qui, privés de leurs chevaux par la réquisition, auraient voulu utiliser des appareils de motoculture à partir de septembre se voyaient refuser les bons d'exonération dont la demande n'avait pas été faite régulièrement en temps voulu.

Enfin dans le courant de septembre les prix des carburants pétroliers ont considérablement augmenté et ils rendaient prohibitif leur emploi aux agriculteurs.

Il résultait de tout ceci, qu'au moment où la réquisition vidait la campagne d'une partie importante de ses moyens d'action, de graves difficultés surgissaient pour la mise en œuvre du matériel de motoculture dont l'emploi devenait plus nécessaire que jamais.

Des décisions gouvernementales récentes viennent de remédier à cet état de choses et il est nécessaire de les porter à la connaissance de tous les agriculteurs :

En premier lieu, Monsieur le Ministre des Finances a décidé que « l'essence-auto » bénéficierait d'une exonération dans les mêmes conditions que le carburant poids lourd actuellement supprimé.

Par ailleurs, à la date du 20 septembre dernier, Monsieur le Ministre des Finances a également accepté de proroger exceptionnellement pour l'exercice 1939-1940, jusqu'au 1er janvier 1940, la date limite du 31 juillet réglementairement fixée pour le dépôt des demandes annuelles d'exonération.

Enfin, un très récent décret-loi, en date du 20 novembre dernier, publié au *Journal officiel* du 8 décembre, augmente considérablement le montant des exonérations qui seront désormais ainsi fixées :

Essence-auto. . . . . 70 fr. par hectolitre
Gaz-oil. . . . . 125 fr. par quintal

Ainsi donc l'augmentation de ces exonérations a pour effet de compenser presqu'en totalité les récentes augmentations de prix des carburants pétroliers qui, en définitive, seront livrés aux agriculteurs à peu près aux mêmes conditions qu'au début de septembre.

Ajoutons que les usages agricoles pour lesquels l'exonération est accordée sont ainsi définis par le décret-loi du 29 novembre :

« Alimentation des moteurs fixes agricoles, des motoculteurs ainsi que des tracteurs et autres appareils à moteurs n'effectuant aucun transport sur routes, employés aux travaux des champs et exploitations maraîchères ou horticoles professionnelles ou utilisés pour remorquer sur route les appareils de battage, de défrichement et de défoncement, et pour assurer leur fonctionnement ».

A. B.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Evaluation forfaitaire du bénéfice réel agricole en fonction du revenu cadastral

En application de l'accord intervenu le 8 août 1938 entre l'assemblée permanente des présidents des Chambres d'Agriculture et la direction générale des Contributions indirectes, les coefficients applicables au revenu cadastral pour le calcul du bénéfice agricole réel imposable au titre des années 1937, 1938 et 1939 au nom des exploitants dont le forfait dépasse 5.000 francs sont actuellement fixés dans la plupart des départements.

Certains de nos ressortissants ayant demandé à être renseignés sur les coefficients adoptés — non seulement dans l'Hérault — mais encore dans les départements voisins où ils exploitent des propriétés, nous croyons devoir donner les indications pour les départements ci-après :

	Titre 37 (1936)	Titre 38 (1937)	Titre 39 (1938)
	—	—	—
Aude.	F	4,50	4,50
		6	6
		1	1
Aveyron.	3	3	3
B.-du-Rhône.	2	4	4
	3	5	5
Gard.	5,25	9	9
Hérault.	6,37	9	8,25
Pyrénées-O.	F	9	12
Tarn.	4	4	4
Vaucluse.	6	9	7

(La lettre F signifiant le forfait minimum légal, c'est-à-dire coefficient 1 jusqu'à 5.333 francs de revenu cadastral — 8.000 francs de revenu imposable — et coefficient 2 pour le surplus).

BIBLIOGRAPHIE

Le fumier artificiel en agriculture, en culture maraîchère, par Ch. Lafite et J. Caudron, ingénieurs agricoles. — Une brochure 12 × 19 de 64 pages avec 10 photo gravures et 1 graphique, franco : 6 fr. 50. — La Maison Rustique, 26, rue Jacob (6e). C.C. Paris 209.39.

Pour améliorer les terres rien ne remplace le fumier. Grâce aux études de MM. Lafite et Caudron, on peut aujourd'hui *facilement fabriquer du fumier artificiel* soit pour compléter les stocks insuffisants de fumier naturel ou le remplacer là où il ferait complètement défaut. Dans ces différents cas : fermes peu chargées en bétail, cultures maraîchères, jardins potagers, vignobles, etc., le fumier artificiel devient d'une absolue nécessité et rend les

plus grands services. M. Moreau, directeur des vignobles Moët et Chandon, l'a bien démontré en organisant la production annuelle de plus de 2 millions 1/2 de kilogs de fumier artificiel, soit environ 4.500 mètres cubes. Dans cette étude, les conditions détaillées de cette production sont exposées. Elle comporte aussi les expériences entreprises à la ferme des Anglais, le prix de revient du fumier, son emploi en agriculture et en culture maraîchère, la description des fosses à fumier A. Gérard dans le Rémois. L'emploi du fumier artificiel dans les vignobles, les couches chaudes, pour la culture de champignons, etc., etc...

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

A partir du 1er Janvier 1940, le train V. 789 (arrivée à Nimes 19 h. 52, relèvera à Avignon la correspondance du nouveau rapide de jour (Ire et 2me classes et W R.) Paris - Menton (départ de Paris 9 h.).

A partir du 2 janvier 1940, le train V. 750 - départ de Nimes 12 h., aura, à Avignon une correspondance sur Paris par le nouveau rapide de jour 1re et 2me classes et W. R.) Menton-Paris (arrivée à Paris 23 h. 15).

BULLETIN COMMERCIAL

GARD. — **Nimes.** — Vins 8°5, 14 fr. 75 à 15 fr. le degré ; 8°6 à 8°9 15 fr. 25 à 16 fr. le degré ; 9° à 9°4 16 fr. 75 à 17 fr. 25 le degré : 9,5 à 10°, vins complet, 17 fr. 50 à 18 frs 50 le degré Costières, 9°5 à 11°, 18 fr 50 fr. à 21 fr. le degré.

Vins de café supérieurs 10° a 12° 20 à 21 fr. le degré.

Hausse sensible sur les vins trop rares de fort degré. On signale la vente d'une importante cave des costières, 2.500 hectos à 230 fr. l'hecto, soit environ 21 fr. le degré

Tous les vins au-dessus de 9 degrés bénéficient d'une faveur spéciale. Il est toujours question d'abaisser le degré minimum à 8, au lieu de 8°5.

Commerce et propriété accueillent favorablement cette mesure. On se plaint toujours des maigres facilités accordées au commerce pour les retiraisons. Et, loin de s'améliorer, ces facilités seraient encore réduites.

Il serait de toute urgence que l'on facilite davantage les retiraisons, pour favoriser l'écoulement d'un disponible d'environ 100 million d'hectolitres.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Rouges 8 5 à 10°, 14 fr 50 à 18 fr. moyenne 9 degrés, 16 fr. 10

Sète. — *Vins de pays* : Rouges, rosés et blancs : 14,50 à 18 fr. le degré.

Béziers. — Vins rouges, 8°5 à 10°, 15 à 18 fr. le degré. Type 9 degrés moyenne 16 fr. le degré. Rosés 9,5 à 10 degrés, 17 à 18 fr. ; Blancs 10 à 11 degrés, 17 à 18 fr. 25 le degré.

Saint Chinian. — Vin rouge de 15 à 18 fr. le degré.

AUDE. — **Carcassonne.** — Vins de 8°5 à 10°5, de 14 fr. 75 à 18 fr. le degré

Narbonne. — Vins du Narbonnais ; 8°5 à 9°5 15 fr. à 16 fr. 50 le degré ; 9 degrés 5, à 10 degrés 16 frs 50 à 18 fr. 50 le degré.

Lézignan. — Minervois-Corbières 8°5 à 10°5, 15 fr. à 18 fr. 50

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — ins rouges : de 8°5 a 11 degrés, de 15 fr. 25 à 20 fr. 50

La tendance orientée vers la fermeté pour les bons vins de 9°5 à 11 degrés 1939

PAILLES ET FOURRAGES

On cote aux cent kilos pour paille pressée wagon départ :

Pailles : Paille de blé, Nord, Pas-de-Calais, 39 ; Brie, Beauce, Loiret : 40 ; Indre, Cher : 42 ; Drôme : 33 ; Paille d'avoine, 10 francs de moins. Paille d'orge : Nord, Pas-de-Calais : 35 ; Loiret, Bauce, Brie : 37 ; Indre, Cher : 30 à 40.

Fourrages : Foin Midi : 45 à 46 ; Franche-Comté (faible densité) : 45 à 46 ; Limousin : 48 ; Luzerne, Midi : 48 ; Trèfle, Midi : 43 à 44.

VAUCLUSE. — **Apt.** — Paille, 10 à 12 les 100 kilos à la propriété ; luzerne. 1.000 à 1.100 les 100 kilos ; sainfoin, 180 à 200.

GRAINES FOURRAGÈRES

Les cent kilogs : trèfle violet : Nord, Centre, nature 925 1035 ; décuscuté, 1025-1075 ; Bretagne, nature, 1000-1100 ; décuscuté. 1125-1225 ; Midi, nature 850-875 ; décuscuté. 1025-1075 : trèfle blanc, 5000-5500 ; trèfle hybride, 1200-1700 Luzerne Provence, nature 1200, décuscutée, 1300 1350 ; luzerne de pays, nature, 1000-1100 ; décuscutée, 1200-1300.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan.

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, Ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

Résultats merveilleux
sur toutes Cultures

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix

à l'INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-&-M.)

LA SANTÉ DES VINS

par le CONSERVATEUR JACQUEMIN

« Citro-Tannin-Sulfureux »

Tannin à l'alcool. 2 °/₀-acide citrique,
8 à 9 °/₀-anhydride sulfureux, en vol.

Préservateur de toutes Maladies
--: et des Refermentations :--

Rend les vins brillants

Clarifiants

et

Produits Œnologiques

Dérougissez
Désinfectez et Affranchissez
Vos FUTAILLES
de tous mauvais goûts et germes
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

Le Colloïda est soluble
Les autres soufres ne le sont pas
SINFRA - BÉZIERS - TÉL. 12-07

Le Colloïda est soluble
Les autres soufres ne le sont pas
SINFRA - BÉZIERS - TÉL. 12-07

Malgré les événements nous sommes, en mesure de livrer à nos clients, des plants sélectionnés et de 1er choix, en

HYBRIDES × VINIFERAS

Créations récentes

de haute résistance aux maladies

SEYVE-VILLARD

HYBRIDEUR

à **SAINT-VALLIER** (Drôme)

Collection importante des meilleurs hybrides anciens et nouveaux
BOUTURES, RACINÉS et GREFFÉS DISPONIBLES

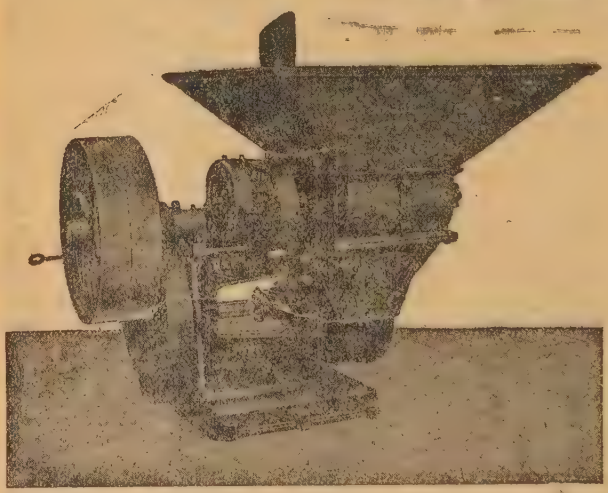
Catalogue adressé franco sur demande

Venir visiter du 1er au 20 septembre

Le plus répandu des Fouloirs-Pompe

La Pompe à Vendange "MAV"

BREVETÉS S.G.D.G.



NOUVEAUX MODÈLES
RÉPONDANT AUX BESOINS
DES PLUS PETITES
AUX
PLUS GROSSES CAVES

DEMANDEZ
DOCUMENTATION P

— Lucien BETEILLE, Constructeur Breveté —
BEZIERS (Hérault)

SOUSCRIRE

AUX

BONS D'ARMEMENT

c'est sauver des vies françaises

La vraie Soufreuse

"JULLIAN"

SIMPLE & DOUBLE EFFET

Etablissements MALBEC

1, rue Carlencas, 1

MONTPELLIER (Hérault)

Téléphone : 48-24

Pulvérisateurs - Soufreuses, etc...

Dans toutes les bonnes maisons de quincaillerie et machines agricoles.

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 pour cent de Cuivre Métal sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

LES PÉPINIÈRES DE VIGNES

Cl. LETOURNEAU

à BURGY (Saône et Loire)

sont en mesure de fournir comme par le passé : **Plants greffés-soudés Vinifera** de cuve et table pour tous vignobles. **Hybrides** des meilleurs N^os^ de **Seibel, Seyve-Villard,** etc., greffés, racinés et boutures ainsi qu'un lot important de **racinés porte-greffe.**

(*Prix et renseignements sur demande*)

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Les plus importantes cultures
de plants de fraisiers de la vallée de la Loire aux Pépinières réputées

Charles CAILLÉ Aîné

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général Buat, à NANTES

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisants de Mai à Octobre

POMMIERS à CIDRE et à COUTEAUX — POIRIERS FORMES en plein rapport — CONIFÈRES — ARBUSTES à FLEURS les PLUS RARES — PEUPLIERS — ROSIERS — CACTEES — Bambou — Arbuste incomparable, trés riche collection unique en France — Somptueuse collection de DALHIAS et CANNAS Français, Hollandais, Américains.

Également 100 Colis-Postaux-Réclame différents, franco de port et d'emballage

Catalogues et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 o/o accordée aux lecteurs du "*Progrès Agricole et Viticole*"

Téléphone : 121-59

APPAREILS ROTATIFS
A CONCENTRER SOUS LE VIDE
B^te S.G.D.G.

Appareils travaillant sous un vide de 74 cm. de mercure donnant une température de 22 degrés centigrades au produit traité.

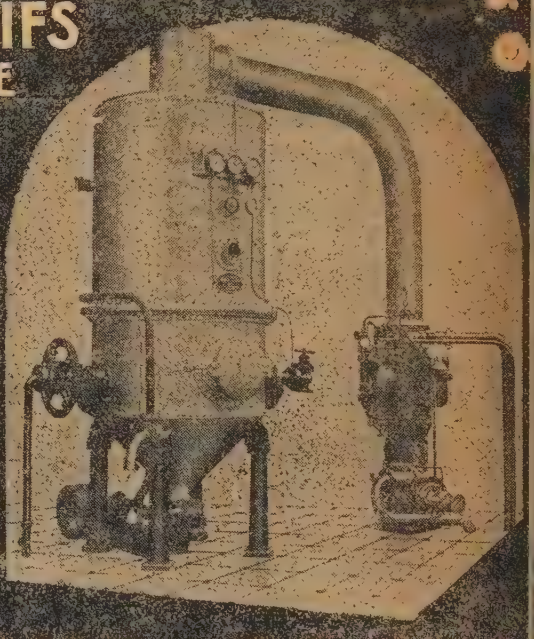
ÉCONOMIE de VAPEUR très importante.

TRÈS GRANDE RAPIDITÉ de concentration

MARCHE CONTINUE et DISCONTINUE.

N'EXIGEANT QU'UNE FAIBLE QUANTITÉ D'EAU pour la condensation.

Peuvent concentrer tous les produits même les plus délicats et à un degré très élevé, tels que tomates, laits, jus de fruits, moûts de raisins, etc...



DELESTAING & POGGI
CONSTRUCTEURS A MARSEILLE - 10, RUE AUPHAN

Eric COULONDRE

CADOULE, par **LUNEL** (Hérault)

98 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 23 ans

Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD,** apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame quand on les voit en 1939 entourées de vignes Françaises détruites par le mildiou.

Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 23 Août au 13 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

Transports des marchandises en provenance ou à destination de l'étranger

La S.N.C.F. attire l'attention des exportateurs et des importateurs sur le fait que les wagons chargés de marchandises en provenance ou à destination de l'étranger sont fréquemment arrêtés dans les gares frontières, soit par suite de l'absence ou de l'insuffisance de pièces de douanes qui doivent accompagner le transport, soit par suite de l'absence ou de l'établissement incomplet ou inexact des déclarations d'exportation et engagement de cession de devises mod. N° 02-04 et mod. N° 05.

Afin d'éviter des difficultés, les intéressés sont priés d'apporter tous leurs soins à la confection et à la remise de toutes les pièces qui doivent accompagner les transports, de les joindre à la lettre de voiture et dans le cas où elles ne pourraient être jointes à cette pièce, d'indiquer soit la gare frontière soit le bureau de douane où elles sont déposées.

Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

VIGOR

"l'aliment complet"
de la vigne.

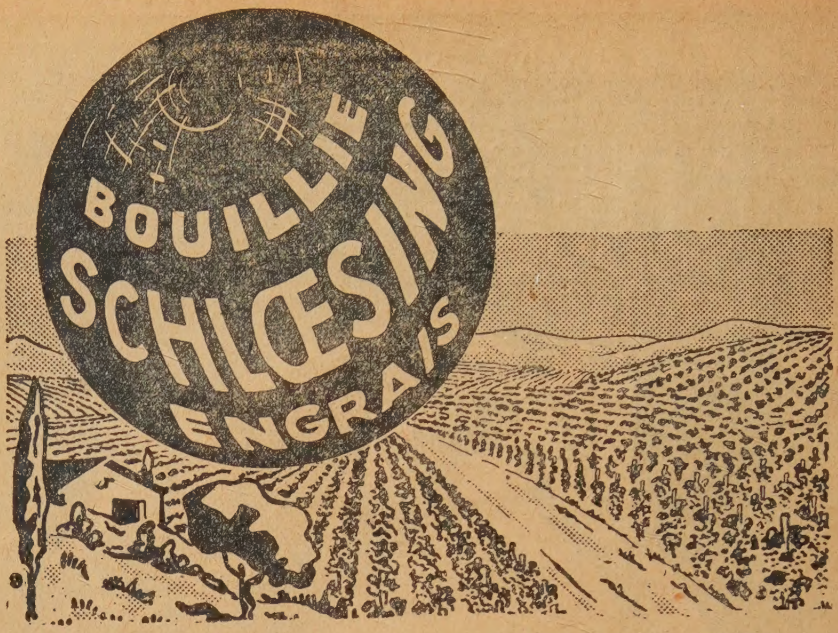
LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

Syndicat Professionnel de l'Industrie

DES ENGRAIS AZOTÉS

4, Rue de l'Herberie — Montpellier



PYRALION contre **PYRALE, ESCA,** certaines formes de **COURT-NOUÉ** **Cochylis, Eudémis** etc.)

POLYSULFOR radical contre **FUMAGINE, MONILIA COCHENILLES, OIDIUMS,** etc.

VITRIOLINE souveraine contre la **CARIE** des céréales

GLORIA SCHLŒSING { Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, **MICROPHOSPHATE MICROMARC**, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES, CUPRIQUES, NICOTINÉS,
Insecticides et Fongicides divers :
MASSACROL, PARASITOX, FOURMICIDE,
COURTILIOL, CAFARDOL, etc...

Demandez tes Notices gratuites et franco

USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : **MARSEILLE · SEPTÈMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS**

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.